

# DIGITALE FEINSCHMECKER

Mit leichter Verspätung schwappt die Food-Blogger-Bewegung von New York und London nach Berlin

Text Annika Zieske Fotos Victor Fernandez



Suzan Taher mit ihrem wichtigsten Arbeitsgerät

New York 2002. Die 29-jährige Julie Powell ist unzufrieden mit ihrem Job und beschließt als Ausgleich, alle Rezepte des Kochbuchwälzers „Mastering the Art of French Cooking“ von Julia Child nachzukochen. In nur einem Jahr kocht sie alle 524 Rezepte und bloggt darüber live im Internet. Die Leser sind begeistert von „The Julie/Julia Project“ und bald entwickelt sich eine wachsende Szene von Menschen, die ausführlich über Restaurants, Kochtipps und Lebensmittelqualität bloggen. Mit den Food Blogs entsteht die Foodie Bewegung - so bezeichnet man Menschen, die sich leidenschaftlich mit Essen auseinandersetzen, obwohl sie beruflich nichts damit zu tun haben. Julie Powell hat ihren Blog später als Buch herausgebracht, ein weiteres Buch geschrieben und die Filmrechte von „The Julie/Julia Project“ nach Hollywood verkauft. 2009 flimmerte „Julie & Julia“ über die Leinwände - er gilt als erster Film, der auf einem Blog als Vorlage beruht.

Die Erfolgsgeschichte von Julie Powell hat viele Menschen zum Bloggen motiviert - vor allem in den USA. Es brauchte aber noch einige Zeit, bis der Trend sich nach Deutschland ausbreitete. Hier fängt der Hype gerade erst an.

Eine der bekanntesten Food Bloggerinnen in Berlin ist Luisa Weiss. Sie bloggt auf „The Wednesday Chef“ über Rezepte und Zutaten und verwebt ihre Kocherfahrungen mit persönlichen Geschichten. Angefangen hat Weiss mit dem Bloggen allerdings nicht in Deutschland, sondern in New York, der Geburtsstadt der Food Blogs, wo sie bis vor anderthalb Jahren lebte. Die Anfänge der Szene hat Weiss dort live miterlebt.

„Einer der ersten Food Blogs, die ich verfolgt habe, war „The Julie/Julia Project“. Ich fand das total spannend, weil ich selber gerne gekocht habe. Die Leute, die diese Food Blogs geschrieben haben, waren so sympathisch, und genauso so alt wie ich“, erzählt sie. Nachdem sie die Blogs in den ersten Jahren als Leserin verfolgte, entschloss sich Weiss 2005, ihren eigenen Blog zu starten. Der Name „The Wednesday Chef“ bezieht sich darauf, dass in amerikanischen Zeitungen die Gastro-Seiten jeweils mittwochs erscheinen. Weiss hatte die dort abgedruckten Rezepte jahrelang gesammelt, sie jedoch nie gekocht. Das Anfangsmotto ihres Blogs lautete also, den Rezeptstapel endlich abzuarbeiten. Außerdem hatte sie den ehrgeizigen Plan, die Rezepte



Luisa Weiss bloggt live vom Markt



Paul Fritze in seinem Lieblingsrestaurant Jäger &amp; Sammler

aus New York Times und L.A. Times einander gegenüberzustellen. „Nach ungefähr zwei Wochen hab ich aufgehört mit dem strikten Konzept“, erzählt sie. „Langsam entwickelten sich meine Einträge dahin, dass ich in den Bewertungen der Rezepte immer mehr über meinen Alltag geschrieben habe, und je mehr ich über mich geschrieben habe, desto mehr Leser habe ich bekommen.“ Die persönliche Art, in der Weiss ihre Koch-Erfahrungen beschreibt, ist vielleicht das, was Leser an Food Blogs so fasziniert: Hier gibt jemand Tipps, der kein Profi ist, es entwickelt sich eine Beziehung unter Gleichgestellten, in der man sich über Kommentare auch offen austauschen kann. „Manchmal habe ich das Gefühl, ich sitze mit meinen Lesern um ein großes Lagerfeuer und wir reden einfach“, sagt die Blog-Autorin.

„The Wednesday Chef“ ist mittlerweile so erfolgreich, dass Weiss von einem amerikanischen Verlag für ein Buch unter Vertrag genommen wurde. Im Gegensatz zu anderen Blogger-Büchern, wie z. B. „Delicious Days“ nach dem gleichnamigen Blog der Münchnerin Nicole Stich, soll es aber keine Anleitung zum Kochen werden. „Es ist ein Buch mit Rezepten, aber kein Kochbuch“, sagt Weiss. „Im Mittelpunkt stehen Geschichten über Berlin und New York, und dazu gibt es dann passende Gerichte.“

Auch in Weiss' Freundeskreis gibt es mittlerweile einige Menschen, die sie in der digitalen Welt kennengelernt hat. Eine von ihnen ist Suzan Taher, ebenfalls Food-Blog-Autorin. Taher ist erst vor einem Jahr von London nach Berlin gezogen. Ihr Blog „Foodieinberlin.com“ ist für sie ein Weg, mit der fremden Stadt zu kommunizieren, sie „zu verstehen und zu dekodieren“, wie sie es ausdrückt. Im Gegensatz zu Weiss bewertet sie regelmäßig Berliner Restaurants, in denen sie essen geht. Sie weiß, worüber sie schreibt, denn in London hat Taher früher ein eigenes Deli gemanagt. „Als ich nach Berlin gezogen bin, hatte ich Angst, meine Verbindung mit der Esskultur zu verlieren, denn in London war sie durch meine Arbeit ja sowieso gegeben. Jetzt manifestiert sich meine Liebe für Essen eben in meinem Blog.“

In ihrem Blogtitel bezeichnet sich Taher selbst als Foodie, obwohl ein echter Foodie sich eigentlich nicht beruflich mit Gastronomie beschäftigt. „Es ist für mich aber die einfachste Art, zu beschreiben, was ich mache, dass ich wirklich leidenschaftlich an Essen interessiert bin und immer nach guten Produkten und Restaurants suche“, erklärt Taher. Anders als in Deutschland gibt es die Foodie-Bewegung in den USA oder England schon so lange, dass der Begriff dort mittlerweile einen negativen Beiklang hat. „In England hat diese Wort jetzt fast schon etwas snobistisches“, sagt Taher. Die Bloggerin Luisa Weiss mag den Begriff ebenfalls nicht: „Ich will nicht so bezeichnet werden, ich interessiere mich für viel mehr als nur für Essen. Ich bin auch nicht so pingelig und trendfixiert bei Produkten.“

„Dieses Foodie-Ding interessiert mich weniger, mir geht es einfach ums Kochen, Essen und Gastgeben“, sagt auch Paul Fritze. Mit Einfach-lecker-essen.com betreibt er einen der wenigen deutschsprachigen Food-Blogs aus Berlin. „Damit angefangen habe ich aus Lust und Laune - und weil es irgendwann so einfach war, einen Blog zu haben“, sagt Fritze, der hauptberuflich für ein Online-Unternehmen arbeitet und nur in seiner Freizeit bloggt. „Anfangs habe ich eher über Rezepte geschrieben, dann über Restaurants und mittlerweile interessieren mich hauptsächlich die Menschen, die dahinter stehen“. Fritze schreibt aber nicht nur über deutsche Esskultur. „Meine Urlaubsreisen richte ich mittlerweile danach aus, wo man etwas Bestimmtes gut essen oder trinken kann, es ist einfach was völlig anderes, wenn du eine Orange selbst pflückst oder frische Muscheln isst, als wenn du sie im Supermarkt kaufst“. Gerade bei den Reiseeinträgen spürt man Fritzes Begeisterung für sein Thema - da ist es nur folgerichtig, dass es ihm irgendwann nicht mehr genug war, sich ausschließlich digital damit auseinanderzusetzen. Mit zwei Freunden traf sich Fritze regelmäßig zum Kochen, und „irgendwann entstand die Idee, für mehr Leute als nur für uns zu kochen.“ Das Resultat war das Rolling Restaurant - ein Pop-Up-Restaurant, das bereits in einem Handyladen stattfand oder im Restaurant Jäger & Sammler in Schöneberg.

„Das macht großen Spaß und zieht auch immer weitere Kreise“, erzählt Fritze. Ganz in die Profi Gastronomie wechseln will er aber erstmal nicht, und so kann man seine Kochtipps und die der anderen Blogger weiterhin online genießen.